



# Seguridad de Alimentos Llena los blancos



termómetro para la carne   temperatura   2 horas   refrigerador   20 segundos   lávate  
descongela   separada

1. Mantén la carne cruda separada de la carne cocida.

2. Las sobras se deben almacenar en el refrigerador.

3. Lávate las manos antes y después de tocar alimentos.

4. La mejor manera de asegurarse de que la carne esté cocida es comprobar la temperatura.

5. Lávate las manos por 20 segundos para eliminar todos los gérmenes.

6. Siempre usa un termómetro para la carne cuando cocines la carne.

7. Descongela los alimentos en el refrigerador, no sobre el mostrador.

8. Los alimentos deben guardarse en el refrigerador dentro de 2 horas o de lo contrario comenzarán a dañarse.

